

L'OPERATION

« Au pré de la Ferme »

C'était du 1^{er} au 5 février 2021



L'opération « Au pré de la Ferme » s'est déroulée du 1^{er} au 5 février 2021. Grâce à elle, les producteurs locaux, le patrimoine culinaire local, le savoir-faire des cuisiniers de restauration collective autour du « Manger Local » et des circuits courts ont été mis à l'honneur.

70 établissements ont participé à l'opération : les 31 collèges, les communes de Dissay, de Sèvres-Anxaumont, de Blanzay, l'Institut Médico-Educatif Pierre Garnier à Mignaloux-Beauvoir, le lycée André Theuriet à Civray, le CCAS de Charroux (pour la Résidence de la Tour et l'école communale) et la Société Poitevine de Restauration Collective (SPRC) pour la restauration de 32 établissements scolaires.

Une visite à la SPRC, située à St Benoît, a été organisée le mardi 2 février afin de visiter leur laboratoire de cuisine dans lequel ils préparent entre 5 et 6 000 repas par jour.

Au cours de la semaine, La SPRC a livré 32 écoles participantes à l'opération « Au pré de la Ferme ».

Au menu, yaourt nature sucré des Prairies de la Gartempe, Benoîtines de la maison Augereau, Pommes bio des vergers de Chézeau aux Roches-Prémaries et chèvre de la ferme du Maras à Chauvigny.

Du 1 au 5 février, 70 structures ont mangé des produits de la filière Agrilocal86 en réalisant 1 repas 100% Agrilocal86 un jour de la semaine ou un produit Agrilocal86 par jour sur la semaine.



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

A bientôt sur

www.agrilocal86.fr

agrilocal86
Votre marché de restauration collective